

426/120

Shiozaki et al

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-220068

(43) 公開日 平成9年(1997)8月26日

(51) Int.Cl.⁶

A 23 L 1/212
1/24

識別記号

序内整理番号

F 1

A 23 L 1/212
1/24

技術表示箇所

A
A

審査請求 未請求 請求項の数 5 FD (全 5 頁)

(21) 出願番号

特願平8-52570

(22) 出願日

平成8年(1996)2月16日

(71) 出願人 000000066

味の素株式会社

東京都中央区京橋1丁目15番1号

(72) 発明者 塩崎 興

神奈川県川崎市川崎区鈴木町1番1号 味
の素株式会社食品総合研究所内

(72) 発明者 北林 俊一

神奈川県川崎市川崎区鈴木町1番1号 味
の素株式会社食品総合研究所内

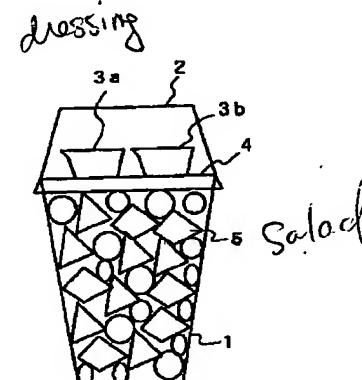
(74) 代理人 弁理士 佐藤 正年 (外1名)

(54) 【発明の名称】 容器入りサラダ

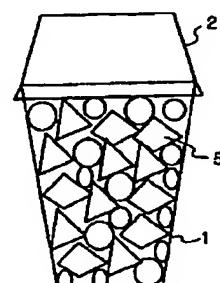
(57) 【要約】

【課題】 伝統的な方法により調製した場合と同等の高
品質のサラダを容器入りサラダで取得する。

【解決手段】 再封鎖可能な封鎖部材を有する容器内に
サラダ材料を収容し、別添包装の調味料、香辛料を添付
して成る。



(b)



【特許請求の範囲】

【請求項1】 再封鎖可能な封鎖部材を有する容器内にサラダ素材を収容し、別添包装のドレッシング類を添付した容器入りサラダ。

【請求項2】 請求項1において、容器内に振り混ぜるために十分な空間を有することを特徴とする容器入りサラダ。

【請求項3】 請求項1において、再封鎖後に容器本体および封鎖部材との関係が気密に保持される状態を保ち得ることを特徴とする容器入りサラダ。

【請求項4】 請求項1において、再封鎖後に容器本体および封鎖部材との結合が振り混ぜ操作によって、容易には脱離しない状態を保ち得ることを特徴とする容器入りサラダ。

【請求項5】 請求項1において、液体のドレッシング原料と固体のドレッシング原料を別包装し、容器内での振り混ぜ操作により、ドレッシングとなる別包装品をドレッシング類として用いることを特徴とする容器入りサラダ。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は容器入りサラダ、さらに詳しくはサラダ素材およびドレッシング類を収容した容器を容器ごと、振り混ぜる〔以下、トス(Toss)する」と云う〕ことが出来る容器入りサラダに関するものである。

【0002】食生活の簡便化、包装食品大量流通化の進行する中で、各種の容器入りサラダが、コンビニエンス・ストアやファーストフード・ショップの店頭に並んでおり、特に若年層の消費者に人気のある商品として、購入されている。

【0003】

【従来の技術】これらの容器入りサラダは、いずれも喫食直前に、容器に収容してあるサラダ素材に、添付してある別添包装のドレッシングをサラダ素材の上部から振りかけ、必要により適宜混和して、喫食する形式のものである。

【0004】その際、振りかけたドレッシングがサラダ素材に均一に分布しない、あるいはサラダ素材の間隙を縫って急速に底部に流下し底部に滞留することにより味に濃淡を生じたり、全くドレッシングのないままサラダを食する部分を生じてしまうと云う不都合がある。ドレッシングを均一に分布せしめるためには攪拌する必要があるが、容器入りサラダの場合、攪拌に十分なスペースが容器にない場合が多く、サラダ素材を強制的に攪拌すると、サラダ素材の組織を破壊しサラダ特有の好ましい食感を損なう、また、攪拌する際にサラダ素材、ドレッシングが容器の外に飛び出し、攪拌を効果的に行い得ない、衣服等を汚す、食卓上に散乱するなどの問題がある。

【0005】これらの問題を回避する一法として、ドレッシングを収容する容器を本体容器の底面に本体容器と一体に成型した容器に、サラダ素材およびドレッシングを収容し、喫食直前に容器ごと倒立し振った後、正位置に復し、本体容器上面の蓋を取り除いて喫食するという考案（実公平2-37735号明細書）がある。

【0006】上記の考案にあっては、ドレッシングを自動的にサラダ素材と混和することは可能であっても、ドレッシングをサラダ素材の表面に均一に、まんべんなく

10 分布せしめることは困難である。また、容器底面にドレッシング収容容器を一体成型するため、容器のコストが嵩み、包装工程も複雑となる。加えて流通、輸送中に容器の倒立するような場合、ドレッシングがその段階でサラダ素材と混和し、喫食時におけるサラダの食感を損なうおそれもある。

【0007】本来、サラダは喫食直前にサラダ素材と調味料、香辛料等から成るドレッシングが均一に混和される様に、サラダ・ポウルなどの大形の容器内で大形のサラダ・スプーンおよびサラダ・フォークを使用して、サラダ素材を手際良くトスしたときに、最も良い状態のものが取得されるものであるが、上記の考案にあっては、トスする発想は認められず、当然、トスの効果は発生しない。

【0008】

【発明が解決しようとする課題】本発明にあっては、伝統的な手法に従い、サラダ・ポウルなどの大形の容器内で大形のサラダ・スプーンおよびサラダ・フォークを使用して、サラダ素材とドレッシングが均一に混和される様に手際良くトスして調製した場合と同様の高品質のサラダを、簡便な操作により容器入りサラダで再現、調製することを課題とする。

【0009】

【課題を解決するための手段】本発明者らは、上記の課題を解決すべく銳意検討を行った結果、以下に示す知見を得た。

【0010】(1) 現在、市販の容器入りサラダは、容器一杯にサラダ素材を充填してある状態が一般であるが、この状態でトスすることは不可能である。

40 【0011】(2) 容器に充分な余地を残し、サラダ素材を充填した容器入りサラダは、該容器入りサラダの流通過程で、サラダ素材相互の衝突、摩擦が生じ、サラダ素材の組織を損ねる結果、サラダの食感を劣化させる。

【0012】(3) 容器に充分な余地のある容器入りサラダは、消費者に「嵩上げ商品」、「過剰包装」の印象を与える。また、かかる印象を与える商品は、コンビニエンス・ストアやファーストフード・ショップなどの量販店で取り扱わない。

【0013】(4) 手際良くトスして製造したと同様の品質のサラダを容器入りサラダで再現するためには、

上記の相矛盾する問題を解決しなければならない。

【0014】本発明は、これらの知見に基づき、相矛盾する問題を解決して完成されたものである。

【0015】すなわち、請求項1に記載の第1発明は、再封鎖可能な封鎖部材を有する容器内にサラダ素材を収容し、別添包装のドレッシング類を添付した容器入りサラダである。

【0016】また、請求項2に記載の第2発明は、第1発明において、容器内に振り混ぜる（トスする）ために十分な空間を有することを特徴とする容器入りサラダである。

【0017】請求項3に記載の第3発明は、第1発明において、再封鎖後に容器本体および封鎖部材との関係が気密に保持される状態を保ち得ることを特徴とする容器入りサラダである。

【0018】請求項4に記載の第4発明は、第1発明において、再封鎖後に容器本体および封鎖部材との結合が振り混ぜ操作（トス操作）によって、容易には脱離しない状態を保ち得ることを特徴とする容器入りサラダである。

【0019】請求項5に記載の第5発明は、第1発明において、液体のドレッシング原料と固体のドレッシング原料を別包装し、容器内の振り混ぜ操作（トス操作）により、ドレッシングとなる別包装品をドレッシング類として用いることを特徴とする容器入りサラダである。

【0020】

【発明の実施の形態】本発明において、対象とするサラダの種類には特に限定は無い。すなわち、通常の洋風の他に、和風、中華風など各種の容器入りサラダを発明の対象とする。

【0021】したがって、サラダ素材としては割碎した各種の生鮮野菜、例えば 細切したキャベツ、レタス、ニンジン、ピーマン、キュウリ、輪切にしたトマト、スタッフド・オリーブ、薄切りにしたマッシュルーム、煮熟または半煮熟した野菜、例えばマッシュしたジャガイモ、片状に切断し半煮熟したカボチャ、輪切にしたオクラ、茹でたコーン粒、水戻した海藻、例えばワカメ、キリンサイ、煮熟した豆類、例えば さやえんどう、まめもやし、りょくとう・もやし、煮熟した各種パスタ類、例えば 茹でたマカロニ、茹でたスパゲッティ、茹でたビーフン、茹でた春雨、各種魚介類、例えば茹でたイカ肉、鮭肉、スマークド・サーモン、ツナ肉、アサリ肉、ハマグリ肉、生鮮鮪肉、イクラ、キャビア、アンチョビー、明太子、雲丹、かばやきウナギ、かばやきアナゴ、各種食肉加工品、例えば ハム、ベーコン、ソーセージ、チョリソ、潤腸、火腿、棒々鶏、各種水産練製品、例えば 蒲鉾、薩摩揚げ、伊達巻き等の種々の素材が使用される。

【0022】ドレッシング類としては、乳化タイプの各種のドレッシング、マヨネーズ・ドレッシング、油およ

び酢が二層を形成し、あるいは中間に乳化層を挟んで三層を形成するセパレート・タイプのドレッシング、油を含まないノン・オイル・タイプのドレッシング等が挙げられる。

【0023】また、ドレッシング素材、例えば食用油、食酢、香味油、醤油、食塩、香辛料等を別々に用意し、容器入りサラダの喫食直前、ドレッシング素材を調合してドレッシングを調製して使用してもよい。

【0024】この場合、香辛料等の固体原料を液体原料（油、酢等で、この中に、食塩、砂糖、アミノ酸等を、予め、溶解させておいてもよい）と別に包装して置く。あるいは同一の包材内で隔壁により仕切って置いてもよい。要するに、サラダを調製する直前まで、両種の原料が非接触状態にあればよい。両種の原料を非接触状態に保つことにより、香辛料の風味劣化が抑制され、新鮮な風味のドレッシングを取得することが出来る。また、液体原料について、油と酢を別包装することも可能である。

【0025】上記の内、サラダ素材は容器の本体部分に20 収容される。

【0026】別添包装は小袋状のバッグ包装でも、小ビーカー状のポーション包装でもよい。一般に、ポーション包装の方が調味料、調味料素材または香辛料が取り出し易い。また、ポーション包装の方が高級感を伴うことが多い。いずれを採用するかは、包装工程、包装コストを勘案して決定される。

【0027】なお、別添包装品はサラダ調製時に形成さるべきトスするために充分な空間用に準備されている再封鎖可能な封鎖部材、例えば蓋材、の内側に収容して置くとよい。別添包装品を容器本体と同一の外包装内に収容し包装するときは、容器本体と別添包装品がバラバラにならず、また、容器全体としての空間利用の効率化のためにも有効である。さらに流通過程でサラダ素材と別添包装品を直接に接触させ無いためにも有効である。

【0028】本発明にあっては、容器内でサラダ素材、ドレッシング類を混合後、かなり激しい動作でトスするが、その際に容器内よりドレッシング等の内容物が、噴出、滲出しないように、再封鎖後に容器本体および封鎖部材との関係が気密に保持される状態を保ち得ること、40 あるいは再封鎖後に容器本体および封鎖部材との結合が容易には脱離しない状態を保ち得ることが必要である。また、トスする際、容器内には、トスするために十分な空間が形成され、確保されていることが望ましい。

【0029】なお、容器本体および封鎖部材の材質には特に限定はないが、適度の剛性を有する透明あるいは半透明のプラスチックが適当である。

【0030】また、サラダ調製時迄、サラダ素材は容器本体内で移動することなく充填されていることが望ましいので、容器本体の開口部をパラコート・シールしてお50 く、封鎖部材の外側部分（サラダ調製時には容器全体の

頂部となる)を容器本体の内側に嵌合しておく等の工夫を要する。

【0031】以下、実施例により本発明を説明する。本実施例は本発明の技術範囲を限定するものではない。また、使用する容器の構造上の特性を限定するものではない。

【0032】

【実施例】

実施例1: 容器入り洋風サラダの調製例

透明なプラスチック製300mL容のテープ付き容器に細切りにしたキャベツ、キュウリ、レタスを容器の開口面迄、一杯に充填した。開口面をポリ塩化ビニリデン共重合体フィルム被覆材で封鎖した。封鎖面上に、開口部をアルミニウム・ホイルでシールしたフレンチ・ドレッシングを充填した30mL容のビーカー状のポーションおよび内部底面を軽く覆う量のカイエン・ペッパーを収容した同形のポーションを各1個置いた。その上をテープ付き容器の開口面に嵌着し、2個のポーションを収容するに足る突出空間を有する透明なプラスチック製の蓋材で被覆した。なお、テープ付き容器開口面の外周部と蓋材開口面の内周部とは、水平面で回転することにより相互に密接に嵌着可能な構造を有している。

【0033】テープ付き容器の開口面を剥離し、内容の野菜の上に、ポーション内のフレンチ・ドレッシングおよびカイエン・ペッパーを全量注ぎ出した。次いで蓋材を、容器本体の開口部の位置で水平面で回転することにより、容器本体に密接に嵌着した。容器全体を両手で持ち、約2分間、やや、激しくトスした。

【0034】トス後、直ちに野菜表面へのドレッシングの付着状態を目視により観察した後、試食しサラダの食感を評価した。ドレッシングは野菜表面に均一に分布、付着しており、トスにより調製したサラダ特有の好ましい食感を有していることを確認した。

【0035】図1に実施例1の容器入り洋風サラダの状態を示す概念図を示す。(a)は調製前の容器入りサラダの状態を示す。(b)はトス直前の容器入りサラダの状態を示す。図中、1はテープ付き容器、すなわち、容器本体、2は蓋材、すなわち、トスするために充分な空間を形成可能且つ再封鎖可能な封鎖部材、3aはフレンチ・ドレッシングを収容したポーション、すなわち、別添包装のドレッシング、3bはカイエン・ペッパーを収容した他のポーション、すなわち、別添包装の香辛料、4は容器本体の開口部を覆うパラ・シール、5は切った野菜、すなわち、サラダ素材。

【0036】実施例2: 容器入り中華風サラダの調製例 透明なプラスチック製300mL容のテープ付き容器に細切りにしたハクサイ、キュウリ、レタスおよび予め茹でて約3cm長に切ってあるビーフンを容器の約2/3容迄、充填した。開口面に2個のポーションを収容するに足る突出空間を有する透明なプラスチック製の蓋材

10

20

30

40

50

を内接嵌合した。該蓋材により形成される上向き凹面を有する空間に、開口部をアルミニウム・ホイルでシールした加熱済胡麻油および少量の砂糖で甘味を付した等量の中華黒酢を充填した30mL容のビーカー状のポーションおよび摺り漬した生姜、少量の摺り漬した大蒜、しうり興酒、豆板醤および切り白胡麻からなる調合調味料を容器内4分の1量迄収容した同形のポーションを各1個収容した。さらに、これら2個のポーションを収容する上向き凹面を有する蓋材の開口部をアルミニウム・ホイルでシールした。なお、テープ付き容器開口面の外周部と蓋材開口面の内周部とは、相互に密接に嵌着可能な構造を有している。

【0037】本体容器に内接嵌合している蓋材を本体容器からとりだした。本体容器内の野菜の上に、ポーション内の胡麻油・黒酢ドレッシングおよび生姜などの調味・香味料を全量注ぎ出した。次いで蓋材を当初の位置から上下反対の位置に置き、容器本体に嵌着した。容器全体を両手で持ち、約2分間、やや、激しくトスした。

【0038】トス後、直ちに野菜表面へのドレッシングの付着状態を目視により観察した後、試食しサラダの食感を評価した。ドレッシングは野菜表面に均一に分布、付着しており、トスにより調製したサラダ特有の好ましい食感を有していることを確認した。

【0039】図2に実施例2の容器入り中華風サラダの状態を示す概念図を示す。(a)は調製前の容器入りサラダの状態を示す。(b)はトス直前の容器入りサラダの状態を示す。図中、1はテープ付き容器、すなわち、容器本体、2は蓋材、すなわち、トスするために充分な空間を形成可能且つ再封鎖可能な封鎖部材、3aは胡麻油・黒酢ドレッシングを収容したポーション、すなわち、別添包装の液体ドレッシング原料、3bは生姜などのドレッシング原料を収容したポーション、すなわち、他の別添包装の固体ドレッシング原料、4は本体容器に内接嵌合している蓋材の開口部を覆うアルミニウム・ホイルによるパラ・シール、5は切った野菜など、すなわち、サラダ素材。

【0040】

【発明の効果】以上に説明した通り、本発明の容器入りサラダでは、トスする(振り混ぜる)ために再封鎖可能な封鎖部材を有する容器内にサラダ素材を収容し、添付した別添包装のドレッシング類をサラダ素材に添加後、サラダ容器ごとトスすることができるので、伝統的手法により大型のサラダ・ボウル内で調製したサラダと同等の食感を有し、サラダ素材に均一に調味料が分布している高品質のサラダを簡便に取得することができる。また、本発明の容器入りサラダには無駄な嵩高感を伴うこともない。

【図面の簡単な説明】

【図1】発明の態様(実施例1)を示す概念図である。

【図2】発明の他の態様(実施例2)を示す概念図である。

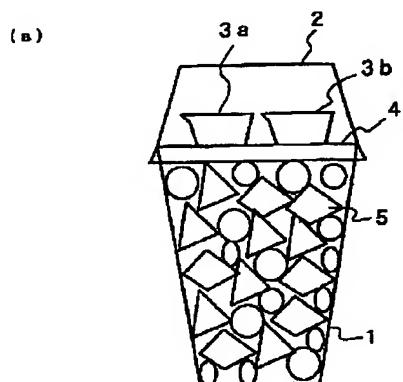
る。

【符号の説明】

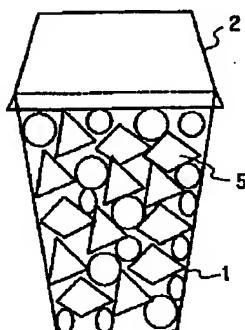
1は容器本体。2はトスするために充分な空間を形成する再封鎖可能な封鎖部材、例えば蓋材。3 (3a, 3

b)は別添包装のドレッシング、香辛料。4は容器本体または蓋材の開口部をシールするパラ・シール。5はサラダ素材。

【図1】

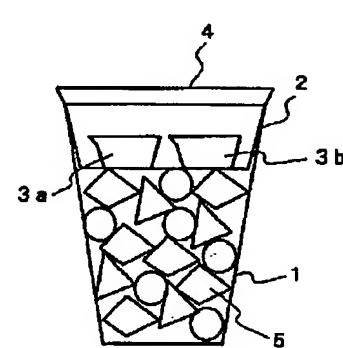


(a)

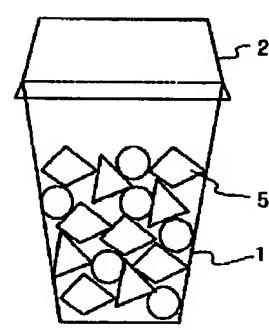


(b)

【図2】



(a)



PAT-NO: JP409220068A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 09220068 A

TITLE: **SALAD PACKED IN CONTAINER**

PUBN-DATE: August 26, 1997

INVENTOR-INFORMATION:

NAME
SHIOZAKI KO
KITABAYASHI, SHUNICHI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
AJINOMOTO CO INC	N/A

APPL-NO: JP08052570

APPL-DATE: February 16, 1996

INT-CL (IPC): A23L001/212, A23L001/24

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain the subject salad capable of preparing a salad dish with salad stocks homogeneously admixed with dressings in a simple operation, by putting salad stocks into a container with a resealable sealing member and then being accompanied by separately packed dressings.

SOLUTION: First, salad stocks 5 are put into a tapered container 1, a dressing-held portion 3a and a spice-held portion 3b are put on a closure material 2, and a sapce enough to make a toss with the closure material 2 is afforded. After peeling a paraseal 4 off the closure material 2, the whole contents of the porticcs 3a, 3b are poured out onto the salad stocks 5 followed by firmly fitting the container with the closure material 2 and then

making a somewhat vigorous toss of the whole container.

COPYRIGHT: (C)1997,JPO